



(写真) Pixabay “ベネズエラコーヒーの歴史と現在と文化について紹介”

コーヒー産業の歴史と現在

株式会社ベネインベストメント
松浦 健太郎

現 在、ベネズエラの主力産業と言えば石油産業だが、1990年代中頃まではコーヒーがベネズエラの主力産業だった。

ベネズエラのコーヒー産業は衰退してしまっただが、それでもベネズエラ人の文化に深く根付いている。そして、石油産業での外貨収入が不安定になる中、コーヒーに新たな活路を見出そうとする動きもある。

本稿では、ベネズエラのコーヒー産業の歴史と現在、文化について紹介したい。

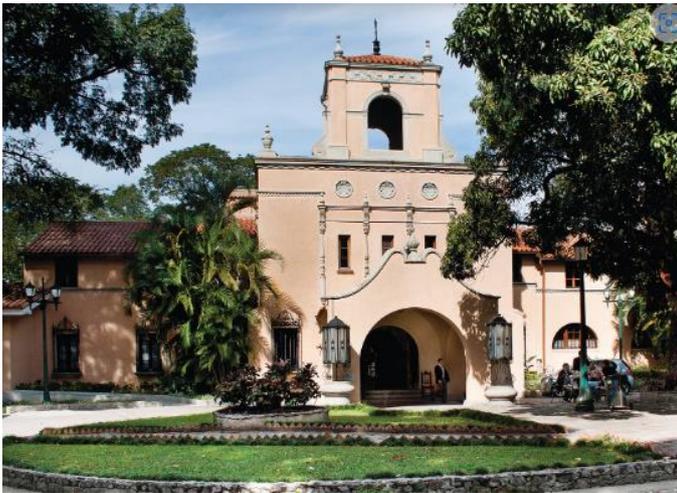
コーヒー産業の成長と衰退

ベネズエラに最初にコーヒーが登場したのは1730年と言われている。当時スペインの宣教師がブラジルから越境しボリバル州にコーヒーを持ち込んだとされている。なお、種子のオリジナルはスリナムのもの。

そして、それから約10年が経過した1740年頃にコーヒー栽培が全国的に広まるようになったとされている。

1776年にはベネズエラの海岸地域スクレ州クマナ、リオカリベにコーヒー農園が存在したことが記録されている。そして1780年代にはコーヒー農園は西部に拡大。アンデス地方のメリダ州でも栽培が始まった。

カラカスでは日本人にもなじみが深いチャカオ市にコーヒー農園が存在した。チャカオにコーヒー農園が作られたのは1784年。「Hacienda Blandín」と言う農園で、創設者は Bartolomé Blandín という人物。なお、この「Hacienda Blandín」が現在のチャカオのカントリークラブである。



(写真) YPM-2

“チャカオ市のカントリークラブ入口”

その後、近隣に「Hacienda la Floresta」など新たな農園が作られ、ベネズエラにコーヒー産業が広まっていった。

「Hacienda la Floresta」は、文化・芸術関連のイベントが催される「PDVSA La Estancia」として現在も残っている。



(写真) PDVSA La Estancia

原油がベネズエラの主力産業になるまで、同国の主力産業と言えばコーヒーとカカオだった。特に19世紀から20世紀半ばにかけてカカオ産業が衰退傾向にあり、コーヒー産業が台頭した。

ベネズエラの交通網はコーヒーの輸送を前提に整備され、スリア州マラカイボ港はコーヒー豆の輸出拠点として大きく栄えた。

そして、1900年に入り、ベネズエラに最初のコーヒー焙煎を行う会社が設立された。

現在もベネズエラで有名な「Café Fama de América」である。創始者はスペインのカナリア諸島出身の移民 Bernardo González Palenzuela 氏。

当時のベネズエラは経済的に不安定な時期ではあったが、Palenzuela 氏は手作業で焙煎を行い、一軒一軒商品を売り歩くことから始め、事業を大きくすることに成功したという。



(写真) Fama de America

1950年頃までベネズエラのコーヒー産業は極めて好調で、ベネズエラ産コーヒーの生産量は世界で5番に入るほどだったという。

しかし、この頃からベネズエラで急激に石油産業が成長し、労働者が石油産業に流れたことなどで、コーヒー産業の成長を阻害した。コーヒーの輸出も50年代中頃から減少。コーヒーの輸出は生産量の40%程度まで減ったという。

そして、為替の問題で輸出競争力を失い、輸出メリットも小さくなったこともあり、ベネズエラのコーヒー産業は国内消費が主流になっていった。

現在のベネズエラのコーヒー産業

現在、ベネズエラでコーヒー栽培を生業としている家庭は5万世帯超とされている。

他国では珍しいベネズエラの特徴として、コーヒー産業に関わる農家を束ねる団体がほとんど存在しないという(例外的にポルトゥゲサ州にCooperativa Café Grano de Oro de Biscucuyという団体がある)。

現在コーヒーが栽培されている地域はララ州、ポルトゥゲサ州、トゥルヒージョ州、スクレ州、メリダ州、タチラ州、バリナス州、ファルコン州、ヤラクイ州、モナガス州、アンソアテギ州。

標高が比較的高い地域が多く、標高600~1600メートル(高いところでは1800メートル)の山間に農園がある。

コーヒー農家は多くの場合は小規模農家が多く1家族で1~2ヘクタールほどの土地を耕している。コーヒー農園では最新鋭の機材などはあまり使用されておらず、伝統的な栽培が中心となっている。収穫時には一時的に人を雇うが、それまでの期間は家族だけで栽培を行う場合が多いようだ。

なお、現在1ヘクタール当たりの収穫量は平均で約2トンだという。

ベネズエラで栽培されているコーヒー豆の品種はアラビカ種。アラビカ種の中でも「Tipica」や「Catuai」と呼ばれる品種が多い。他に「Bourbon」「El Mundo Novo」「Caturra」などが栽培されている。

「Catuai」という品種の生産性が高く、ここ数十年で同品種を栽培する農家が増えていたが、最近は「さび病」という病気に対する耐性がある「INIA」「Colombia」「Castillo」などが増えているという。

2005年当時、ベネズエラは16万トンのコーヒーを生産し、4万トンを出していたが、2020~21年期の生産量は6万トンに満たないとされている。生産量のほぼ全てが国内消費となっており、ロシア・イラン・トルコなど一部の国にだけ輸出されている。



(写真) @CorpoVenCafe

日本への輸出を開始

前述の通り、ベネズエラのコーヒー産業は一時期に比べて大きく衰退したが、米国の経済制裁など複数の要因から石油産業がベネズエラの原動力として機能しない状態になり、ベネズエラは経済構造の変革に迫られている。

石油産業以外の外貨の収入源を獲得する必要に迫られており、過去ベネズエラ的主力産業であったコーヒーもその1つとして期待が集まっている。

ただし、現時点でベネズエラのコーヒー産業は基盤が整っておらず、輸出するためのベネズエラ側のインフラ体制も十分とは言えない。

そのため、大量消費を目的としたコーヒーではなく、高品質なスペシャルティ・コーヒーの輸出を目標としており、その計画が稼働しようとしている。

昨年・今年と日本にベネズエラ産コーヒーを輸出する動きが見え始めており、今後は期待されている。

 **Banco de Comercio Exterior @BancoexVE** · 3月31日 ...
#EnNoticia || Venezuela realiza primera exportación de café a Japón luego de 22 años
bit.ly/40StWkB



(写真) ベネズエラ輸出銀行 (BANCOEX)

多様なコーヒーの飲み方

ベネズエラのコーヒー消費量は1人当たり年間2.4キロと推定されており、国内生産量の112%に相当する。つまり外国からコーヒー豆を輸入している。

輸入コーヒー豆の多くはコロンビア産で、基本的に密売によりベネズエラに流れてくる。他、ニカラグアからも違法ルートで輸入されている。

また、最近ではブラジルから焙煎されたコーヒー豆が入ってきているという。

ベネズエラ人は朝食、あるいは朝食前にコーヒーを飲む習慣がある。また午前中に2杯目、昼食後に3杯目、午後の仕事に4杯目のコーヒーを飲む人も少なくないという。

ベネズエラ人は匂いの強い、甘みのある、マイルドなコーヒーを好む傾向があり、ベネズエラの家では「Guayoyo」と呼ばれる日本で言うアメリカンコーヒーや「Café con Leche」と呼ばれるミルクコーヒー(ミルク70%、コーヒー30%)を飲む人が多い。

ベネズエラのコーヒー文化として特筆すべき点はコーヒーの飲み方の多さだろう。以下、飲み方と名前を紹介したい。

<ミルクを入れないタイプの飲み方>

・Cerrero (セレーロ) :

量は少なめ、砂糖が入っておらず、濃度が高い。

・ Negro Corto, Negrito (ネグロ・コルト or ネグリート) :量は少なめの濃度の濃いコーヒー、通常砂糖が入っている。

・ Negro Largo (ネグロ・ラルゴ) :
ネグロ・コルトと同じだが、量が多い。

・ Espresso (エスプレッソ) :
日本でもよく飲まれるイタリア流の濃い、少なめのコーヒー。

・ Carajillo o Envenenado (カラヒージョ or エンベネナード) : ネグロ・コルトにラム酒・ブランデー・コクイなどアルコールを加えたコーヒー。

・ Guayoyo (グアジョージョ) :
砂糖入りの薄めのコーヒー (アメリカンコーヒー)。

・ Guarapo (グアラポ) :
グアジョージョだが、砂糖の代わりに“パペロン”という黒砂糖のような酸味のあるとうきびを使用する。

<ミルクを入れたコーヒー>

・ Tetelo (テテロ) :
ミルク90%。コーヒー10%程度。

・ Café con Leche (カフェ・コン・レチェ) :
ミルク70%、コーヒー30%程度。

・ El Marrón Claro (マロン・クラロ) :
ミルク60%、コーヒー40%程度。

・ Marrón (マロン) :
ミルク50%、コーヒー50%程度。

・ Marrón Oscuro (マロン・オスクロ) :
ミルク30%、コーヒー70%程度。

・ Cortado:
ネグロ・コルトの表面にミルクを乗せたコーヒー。

他にもレストラン・カフェなどでは、カプチーノ (ミルクの泡を乗せたコーヒー)、モカチーノ (Marrón にカカオを加えたコーヒー)、フラペチーノ (砕いた氷が入っているタイプの泡立てられたコーヒー) などを飲むことも多い。



以上